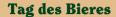
# Autenriedentueu

Online unter: www.augsburger-allgemeine.de/angebote





Traditionelles Brauereihoffest mit **2. Autenrieder Oldtimer-Treffen** 



am Sonntag, 19. April 2015

Autenrieder Trachten-Erwachen



am Freitag, 17. April 2015





# Vorwort

www.autenrieder.de

# 365 Jahre Schlossbrauerei Autenried

### Wort des Autenrieder Bräu Rudolf Feuchtmayr

Im Jahre 1650 von Heinrich de Lapiére gegründet, war die Schlossbrauerei Autenried bis Anfang des 20. Jahrhunderts in adeligem Besitz der Herren von Lapiere, von der Halden, von Deuring und zuletzt der Freiherrn von Reck.

Wobei die Geschichte der Schlossbrauerei Autenried nach den Aufzeichnungen eines Chronisten wahrscheinlich schon weit früher begann – "...Es ist nicht unwahrscheinlich, dass hier schon vor dem 30-jährigen Krieg gesotten wurde."

Im Jahre 1912 erwarb mein Großonkel Alois Rudolph die Brauerei. Die Kunden wurden an andere Brauereien der Umgebung verkauft. Nun begann ein beschwerlicher Aufbau einer modernen Braustätte mit Mineralbrunnen, eigener Mälzerei, Gasthof und Landwirtschaft.

Bereits damals wurden die Voraussetzungen für die heutige vorbildliche, weit über die Region hinaus anerkannte Autenrieder Kreislaufwirtschaft geschaffen.

Nach dem Tod von Alois Rudolph übernahm seine Frau Barbara, meine Großtante, die Leitung und übergab sie 1964 an meinen Vater Leonhard Feuchtmayr.

Seit 1993 leite ich die Geschi-

cke der Schlossbrauerei Autenried und die nächste Generation steht mit Sohn Peter bereits in den Startlöchern.

Was die Brauerei schon immer, insbesondere aber in der heutigen Zeit, von vielen unterscheidet, sind zum einen die kompromisslose Orientierung zu höchster Qualität, zum anderen die besondere Verantwortung gegenüber Mensch und Natur. Nach diesen Werten wurde und wird das Unternehmen bis in die heutige, jüngste Generation geführt.

Modernste Brautechnik, darunter eigene Entwicklungen wie das erste vollautomatisch gesteuerte Sudwerk, die Installation eines ausgeklügelten Weizenbier-Gärtanks und die nach handwerklicher Tradition überlieferte Braukunst tragen zur Spitzenqualität bei. Ebenso die Auswahl bester Rohstoffe aus heimischen Anbaugebieten, verbunden mit beharrlichem, unermüdlichen Engagement, nur Bestes in Flaschen und Fässer zu füllen.

### Streng nach Reinheitsgebot

Wir brauen noch nach alten, in der Familie überlieferten Rezepten, streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot. Als Zutaten verwenden wir statt Hopfenextrakt ausschließlich Naturhopfen. Wir betreiben



Die Familie Feuchtmayr – Rudolf und Celia mit den Kindern (von links) Veronika, Julia und Peter – legt größten Wert auf Regionalität, beste Qualität und die Bewahrung guter Tradition.

noch eine eigene Mälzerei. Unsere Weizenbiere reifen noch in Ruhe in original Flaschengärung.

Dass sich diese Mühe lohnt, mit der wir uns für eine außergewöhnliche Qualität einsetzen, beweist die hohe Zahl unserer Auszeichnungen. Bereits seit Jahrzehnten erhalten wir jährlich Prämierungen von der DLG und den "Preis der Besten in Gold".

An dieser guten Tradition werden wir auch in Zukunft festhalten. Bekennung zur Regionalität und Frische der Produkte, aufmerksamer engagierter Service auf höchstem Niveau und das Bewahren von guten Traditionen mit bestmöglicher Qualität sind die Maßstäbe, auf deren Grundlage wir den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden gerecht werden. Dafür stehen wir mit unserem guten Namen ein.

Ihr Autenrieder Bräu Rudolf Feuchtmayr



Ein historischer Blick auf die Schlossbrauerei Autenried.

### **INHALT**

Seite 2 – Vorwort

**Seite 3** — Investitionen / DLG-Auszeichnung / TOPP COLA in neuem Outfit

Seite 4 – Gastronomiepartner

Seite 5 – Handelspartner / neue Bezugsquellen / Autenrieder Werbebotschafterin

**Seite 6** – Informationen zum Bierschaum / Seminare / Fotowettbewerb

**Seite 7** — Neues aus dem Brauereigasthof / Auszeichnung TripAdvisor / Rezept

**Seite 8** – Terminkalender / Preisrätsel / Informationen zum Brauereihoffest

www.autenrieder.de

# Mit Sicherheit höchste Qualität

### Schlossbrauerei investiert in die Zukunft

Mit zwei nicht unerheblichen Investitionen in die technische Brauereiausstattung hat die Schlossbrauerei Autenried Ende 2014 sowie zu Beginn 2015 einen deutlichen Schritt zur Produktsicherheit, Umweltschutz und Mitarbeiterentlastung vorgenommen.

### Kälteanlage

Die bisherige Kälteanlage wurde nach Reparaturarbeiten mit einem neuen Puffertank und Zirkulationspumpen ausgestattet. Die Sicherheitseinrichtungen wurden erneut verbessert und in die interne Meldeanlage integriert. Die Menge an Kühlmitteln erfuhr eine Reduzierung um 25 Prozent, was mit der größte Sicherheitsaspekt beim nun abgeschlossenen Modernisierungsvorgang war.

Heute sind die Autenrieder Bierfreunde es gewohnt, ganzjährig die beliebten Bierspezialitäten zu genießen. Die Reifung des Bieres muss bei kalten Temperaturen erfolgen. Die Lagertemperatur liegt sogar bei ca. 0°C. Um diese auch im Hochsommer zu gewährleisten und damit die Biersorten mit immer gleichbleibend hoher Qualität produzieren zu können, ist eine Kälteanlage erforderlich, die den Lagerkeller und die Lagertanks konstant kühlt.

Die Schlossbrauerei stellte 75 Prozent der Kühlung auf Glykol als Kältemittel um und installierte einen eigenen Kühlkreislauf. Damit wurde ein erneuter Schritt zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit gemacht. Unterstützt durch eine moderne Kontrollanlage, ist die Kälteanlage der Schlossbrauerei Autenried nun auf dem neuesten Stand der Tech-

### Sudhaus

Die zweite große Veränderung hat sich im Sudhaus der Schlossbrauerei ereignet. 1972 wurde in Autenried das erste vollautomatische Sudhaus der Welt installiert. Aufgrund der für heutige Verhältnisse veralteten Steuerung wagte Rudolf Feuchtmayr nun den Schritt, mit neuer Messtechnik und neuem Prozessleitsystem in die Zukunft zu gehen. Das verwendete System "Braumat 7" ist das derzeit modernste System der Firma Siemens. Damit sind die Autenrieder wieder "Vorreiter", da es das erste Projekt mit diesem Leitsystem ist. In Zukunft werden dadurch die zur Bierwürzegewinnung im Sudhaus benötigten Temperaturen noch genauer erfasst und damit die ieweiligen Braurezepte mit noch mehr Präzision und Sicherheit ausgestattet.

Ebenfalls kann jederzeit in den Brauprozess eingesehen und eingegriffen werden. Durch Liter genaue Erfassung von

und weiteren Branwasser Energiedaten wird so abermals die Umwelt entlastet und der Wasserverbrauch eingespart, aber auch Heizenergie und nicht zuletzt der CO2-Ausstoß verringert

Zusammen mit dem Sudhaus wurde das komplette Brauund Heißwassernetz erneuert, sowie neue Rohrleitungen und Messinstrumente eingesetzt. Die gewonnenen Daten lassen die eingesetzte Energie noch besser dokumentieren, auswerten und den Energieaufwand damit minimieren. Alle Daten werden auch im System gespeichert, sodass eine lückenlose Rückverfolgung bis zum Malz weiterhin gewährleistet werden kann.

### Höchste Qualität

In naher Zukunft werden weitere Prozesse der Bier- und Getränkebereitung in den Ablauf integriert, sodass die Autenrieder Brauerei hochmodern und mit Sicherheit immer gleichbleibend höchste Oualität für alle Getränke versprechen kann. Diese beiden wesentlichen Neuerungen im Einklang mit dem Autenrieder Kreislaufwirtschafts-System bestätigen das Streben der Schlossbrauerei Autenried nach höchster Qualität, verbunden mit einem effizienten Umweltmanagement in bewusster Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt.



### Medaillenregen für ausgezeichneten **Autenrieder Biergenuss**

Im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfungen der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für Bier und Biermischgetränke hat das DLG-Testzentrum die Schlossbrauerei Autenried mit fünf Gold- und einer Silber-Medaille für die Qualität ihrer Erzeugnisse ausgezeichnet.

Im Mittelpunkt der Experten-Tests standen umfangreiche Analysen im Labor und in der Sensorik. In allen produktrelevanten Qualitätskriterien wurden die Biere und Biermischgetränke dabei von den Experten des DLG-Testzentrums Lebensmittel beurteilt. Um eine der DLG-Prämierungen zu erhalten, mussten die Biere diese umfangreichen Testkriterien bestehen.

"Im nächsten Jahr feiert das

Deutsche Reinheitsgebot für Bier seinen 500. Geburtstag. Die DLG-prämierten Biere wie die Biere der Schlossbrauerei Autenried - sind würdige Repräsentanten dieser Brauertradition. Denn sie zeichnen sich durch eine hohe Oualität und einen besonderen Genusswert aus", unterstreicht Thomas Burkhardt, Projektleiter im DLG-Testzentrum, die hohe Aussagekraft der Qualitätsprüfung und der DLG-Prämierungen.

Unser Bild zeigt die Brauerei-Mitarbeiter (von links) Gottfried Krätschmer, Friedrich Prünstner, Lukas Martin, Jürgen Brenner, Matthias Hieber, Nico Dück, Berthold Reisacher und Herbert Wiedemann (vorn).



Die technische Brauausstattung bei der Autenrieder Schlossbrauerei ist auf dem neuesten Stand. Unser Bild zeigt: (von links) Manfred Lohr, Gerd Heinrich und Alois Wocher.

### Neue Etiketten für TOPP COLA

### **TOPP COLA mit neuer** Aufmachung

Um das Autenrieder TOPP COLA noch unverwechselbarer zu gestalten, wurde das Erfrischungsgetränk kurzum in ein neues Outfit gepackt. Passend zur Getränkefarbe ist damit der Markenauftritt noch markanter und treffender gestaltet.

Die treuen TOPP COLA-Fans kennen den Geschmack schon lange und schätzen den frischprickelnden Geschmack auf Basis des Mineralwassers aus der Autenrieder Schlossgartenquelle.





# Gastronomiepartner

www.autenrieder.de

# Gasthof Rahn in Weißenhorn

### Traditioneller Metzgereibetrieb mit Gaststätte und Gästezimmern

Inmitten der historischen Altstadt von Weißenhorn befindet sich schon seit rund 60 Jahren die Metzgerei Rahn mit Gasthof. Bereits in dritter Generation hat sich das mittelständische Familienunternehmen dem traditionellen Metzgerhandwerk verschrieben.

Bei der Metzgerei Rahn findet der Kunde alles, was das Herz begehrt, sei es frisches Fleisch oder die bunte Vielfalt an Wurstwaren. Hergestellt mit Meisterhand und Überzeugung nach Rezepturen, die über Generationen weitergegeben wurden.

Die Spezialitäten wie Schwarzwurst, Leberkäse, Weißwürste oder Hausmacher Dosenwurst lassen das Herz der Freunde schwäbischer Spezialitäten höher schlagen. Die Metzgerei Rahn steht für bestes Qualitätsfleisch von Tieren aus der Region mit Fütterung und artgerechter Haltung aus bäuerlichen Betrieben.

Neben dem traditionellen Metzgerladen bietet die Familie Rahn auch einen umfangreichen Partyservice an. In einer anschaulichen Broschüre erhalten Kunden vielseitige Anregungen und Tipps zur Gestaltung von Buffets.

Nicht zuletzt erwähnenswert ist der angegliederte Gasthof mit fünf Gästezimmern. Die Zimmer verfügen alle über Bad/Dusche, WC, Kabel-TV, Minibar und kostenloses W-LAN. Dazu gibt es ein reichhaltiges Frühstück.

Im Gasthof serviert das freundliche Personal bodenständige, regionale Küche zu erschwinglichen Preisen – immer frisch und liebevoll zubereitet. Für Veranstaltungen



Familie Rahn und Außendienst-Mitarbeiter Thomas Mayr stoßen mit einem süffigen Autenrieder Bier an.

wie Geburtstagsfeiern für bis zu 35 Personen bietet der Gasthof entsprechende Räumlichkeiten. Unter einer alten Platane können sich die Gäste bei milden Temperaturen draußen verwöhnen lassen.

Zu den täglich wechselnden Mittagsmenüs dürfen natürlich die Autenrieder Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke als perfekter Begleiter nicht fehlen.

Herrlich zentral am Kirchplatz gelegen ist der Gasthof Rahn auch der ideale Ausgangspunkt für Spaziergänge durch die malerische Altstadt von Weißenhorn, oder Ausflüge ins Umland.

### **Montakt**

Metzgerei und Gasthof Rahn GmbH Kirchplatz 8 89264 Weißenhorn Telefon 07309/3446 info@metzgerei-rahn.de www.metzgerei-rahn.de

## Öffnungszeiten der Gaststätte

Montag - Freitag 6.30 - 18.00 Uhr; Samstag 6.30 - 14 Uhr; Sonntag ist Ruhetag



Die Metzgerei Rahn mit Gasthof liegt sehr malerisch inmitten der historischen Altstadt von Weißenhorn.

# Gasthof "Ochsen" in Berghülen

### Im Herzen der Urlaubsregion Schwäbische Alb

Der "Ochsen" in Berghülen ist ein gemütlicher Gasthof im Herzen der traumhaften Urlaubsregion Schwäbische Alb und Donau.

Der in der neunten Generation geführte Traditionsgasthof seit 1743 mit \*\*\*-Superior-Hotel liegt ruhig, umgeben von einer idyllischen, ländlichen und naturbelassenen Landschaft. Die Gäste können hier die Vielfalt feiner schwäbischer Spezialitäten genießen. Küchenchef Gerhard Braungart und sein Team bereiten die Gaumenfreuden täglich frisch mit regionalen Erzeugnissen zu. Dazu munden bestens die Bierspezialitä-

ten und Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried.

Für Familienfeste, Unternehmens- und Vereinsveranstaltungen verfügt der "Ochsen" über mehrere Veranstaltungsräume mit viel Platz für bis zu 120 Personen.

Damit jedes Event eine runde Sache wird, kümmert sich das "Ochsen"-Team engagiert, mit Herz und zuverlässig um die Wünsche der Kunden. Wer lieber in seinen eigenen Räumen feiert, erhält alle Leistungen auch als Catering vor Ort. Im Sommer können die Gäste die Sonne im gemütlichen Biergarten genießen.

Für Geschäftsbesprechungen oder Seminare stehen komfortable Konferenzräume mit modernem Equipment zur Verfügung. Die einladenden Gästezimmer verfügen alle über Dusche/WC, TV und W-LAN. Es gibt Einzel-, Doppel- und Familienzim-



Die Familien Braungart und Deschenhalm führen den gemütlichen Gasthof "Ochsen" in Berghülen, rechts der Autenrieder Außendienst-Mitarbeiter Stephan Helget.

mer. Für einen perfekten Start in den Tag wird ein reichhaltiges und frisch zubereitetes Frühstück serviert.

Die Hotelgäste können im großzügigen Hallenbad entspannen, ihre Seele nach einem heißen Saunaaufguss baumeln lassen und anschließend die wohltuende Wärme im Solarium genießen.

Wer aktiv sein möchte, kann in der Kegelbahn "alle Neune" schieben oder beim Wandern die idyllische, naturbelassene Landschaft der schwäbischen Alb erkunden.

### Kontakt

Gasthof-Hotel "Zum Ochsen" Blaubeurer Straße 14 89180 Berghülen Telefon 07344/96 09-0 info@ochsen-berghuelen.de www.ochsen-berghuelen.de

### **Ø** Öffnungszeiten

Dienstag - Freitag 6.15 - 23 Uhr; Samstag, Sonntag, Feiertag 8 - 23 Uhr; Montag ist Ruhetag



In der Sommersaison lädt der lauschige Biergarten zum Verweilen und Genießen ein.

# Handelspartner

www.autenrieder.de

# Autoried pr qualitat; die schwecker

# Getränke Weldishofer

in Altenmünster

- 500 verschiedene Artikel an Bieren und alkoholfreien Getränken
- über 100 verschiedene Weine
- große Auswahl an Spirituosen
- individuelle Geschenkideen auf Vorbestellung
- -umfangreicher Festeservice mit Leihinventar

### Kontakt

Getränke Weldishofer Zusamleite 10 86450 Altenmünster Telefon 08295/96 95 855

### **Ö** Öffnungszeiten

Montag – Freitag 8.30 – 19.00 Uhr, Samstag 8.30 – 16.00 Uhr



Die Familie Weldishofer führt in ihrem Getränkemarkt auch die beliebten Bierspezialitäten und alkoholfreien Erfrischungsgetränke der Schlossbrauerei Autenried

# So seh'n Sieger ausl HORL PSG SSU Adamsdar SSU Adamsdar A

Tanja Reisner, die Marktleiterin von Getränke Hörl, bietet in der Probier-Oase auch Autenrieder Biere und Erfrischungsgetränke an.

# Getränke Hörl

in Welden

- große Auswahl an Bieren, Mineralund Heilwässern, Limonaden, Säften und Mischgetränken
- Weine und Spirituosen
- individueller Geschenkeservice
- Partyservice mit Verleih von Gamituren, Gläsem und Kühlwagen
- Beratung durch geschultes Personal

### Kontakt

Getränke Hörl Uzstraße 43 86465 Welden Telefon 08293/9518540

### Öffnungszeiten

Montag — Freitag 8.30 — 18.00 Uhr, Samstag 8.00 — 16.30 Uhr

### Maria Lipple ist neue Autenrieder Werbebotschafterin

Seit November letzten Jahres ist Maria Lipple für Promotion-Einsätze bei den Handelspartnern der Schlossbrauerei mit großem Engagement im Einsatz. Sie ist gelernte Getränketechnikerin mit der Fachrichtung Fruchtsaft und hat bereits einige Jahre Erfahrung als Inhaberin eines selbstständigen Getränkefachhandels gesammelt. Bei Fragen steht sie den Kunden immer gerne zur Verfügung.



Maria Lipple ist als Autenrieder Werbebotschafterin bei den Handelspartnern vor Ort und informiert gern die Kunden.

### **EDEKA**

### in Welden und in Dinkelscherben

### Kontakt

EDEKA Getränkemarkt Welden Bahnhofstraße 16 86465 Welden Telefon 08293/90610

### **Ö** Öffnungszeiten

Montag - Samstag 7.30 - 20.00 Uhr

### Kontakt

EDEKA Sappl Ustersbacher Straße 3 86424 Dinkelscherben Telefon 08292/950121

### Öffnungszeiten

Montag - Samstag 7.30 - 20.00 Uhr



Inhaber Marcus Sappl (rechts im Bild) betreibt drei EDEKA-Märkte. In den EDEKA-Märkten in Welden und Dinkelscherben finden die Kunden auch die Autenrieder Biere und alkoholfreien Erfrischungsgetränke. Den Markt in Welden leitet Manuel Zeller.

### Neue Bezugsquellen

Die Produkte der Autenrieder Schlossbrauerei sind ab sofort auch bei folgenden neuen Bezugsquellen erhältlich:

- Fristo Getränkemarkt
   Ziegeleistraße 11
   86399 Bobingen
- Esso-Station Behringer Ulmer Straße 85 89312 Günzburg
- Raiffeisen-Ware Lagerhaus Breitenbrunn Raiffeisenstraße 5 87739 Breitenbrunn
- Trinkspaß Getränkemarkt Krautgartenweg 3 88487 Mietingen
- Alle Bezugsquellen auf unserer Homepage www.autenrieder.de

### **IMPRESSUM**

"Autenrieder aktuell" ist eine Beilage der Augsburger Allgemeinen und ihrer Heimatzeitungen, Nr. 84, sowie der Südwestpresse Ulm und der Schwäbischen Zeitung vom 11. April 2015, so-

wie im Internet unter www.augsburgerallgemeine.de/angebote | Verlagsleiter: Herbert Dachs | Verantwortlich für Anzeigen: Markus Seitz, Johannes Brehm | Redaktion und Produktion: Petra Kruhl | Titelgestaltung: Co-Marketing Günzburg | Druck: AZ-Druck und Datentechnik GmbH Kempten



# Neues aus der Brauerei

www.autenrieder.de

# "Best on top"

# Eine schöne Schaumkrone ist das Tüpfelchen auf dem i

"Der Schaum gehört zum Bier wie die Soße zu den Spätzle." – Dies könnte auch eine schwäbische Redewendung sein. Der Schaum ist die erste Freude, die man an einem Glas Bier erblickt und die Lust auf ein herrlich gezapftes prickelndes Bier weckt.

Bierschaum ist die Krone des Bieres und so muss er auch die Krönung für jeden Biergenießer sein. Doch wer hat sich schon einmal Gedanken über einen schönen feinporigen, satt-weiß glänzenden Schaum gemacht? Oder wie oft haben wir uns schon über einen nicht vorhandenen Bierschaum geärgert? Es ist erwiesen, dass der Anblick einer schönen Schaumkrone den Anreiz auf das Glas Bier steigert, denn wie auch beim Essen isst bzw. trinkt das Auge mit. Doch was steckt eigentlich dahinter?

### Eine besondere Materie

Brauereichef Rudolf Feuchtmayr ist ein echter Schaum-Experte und gibt nachfolgend interessante Einblicke in diese besondere Materie.

Bierschaum besteht zu einem hohen Maß aus Eiweiß und schon beim Anbau des Getreides, dem späteren Braumalz, beginnt die Sorgfalt für den so wichtigen Schaum.

Wir sehen den Schaum, fein-

porige Blasen, reinweiße Farbe und oben eine feste geschlossene Schaumdecke, die über das Glas deutlich hinausragt. Die sogenannten höhermolekularen Eiweiße erfüllen hier ihre Arbeit, die der Brauer beim Maischen fachgerecht "erhalten" hat. Die aufsteigenden CO²-Blasen, die uns die Frische vermitteln, stützen den Schaum, damit er möglichst lange im Bierglas erhalten bleibt.

### Bierschaum hören

Wenn man nun mit dem Ohr sehr nah herangeht, kann man Bierschaum sogar hören – Sie sollten es auf jeden Fall einmal probieren.

Dann sollten Sie bewusst die Nase über den Schaum halten und das Aroma ihres Lieblingsbieres vor dem ersten Schluck riechen. Genießen Sie den angenehmen Duft des Malzes, süßlich oder mit feinen Röstaromen, oder wie bei einem Pilsner zum Beispiel ein angenehmes hopfenbetontes Aroma.

Wir in Autenried verwenden noch ausschließlich **original Doldenhopfen aus der Hallertau**, keine Pellets und erst recht keine Extrakte.

Das zartbittere Aroma entfaltet sich durch die feinen Hopfenöle im Hallertauer Aromahopfen besonders intensiv und macht ihn damit so besonders. Mit der aufwendigen Zugabe im Sudhaus sind wir schon etwas exklusiv, aber stolz darauf, dieser Tradition nachzugehen.

### Bierschaum fühlen

Jetzt versuchen Sie einmal ganz bewusst, Schaum zu fühlen. Wir setzen das Glas an unsere Lippen und spüren als erstes wieder unseren Schaum, wie er sich weich anschmiegt, auf der Zunge prickelt und uns die Rezenz und Frische des Bieres näher bringt. Fein cremig leitet er zum Höhepunkt des Biergenusses über, dem eigentlichen Trinken.

Wenn Sie nun Ihr Bierglas greifen – und das bei einer idealen Trinktemperatur von 8 bis 12°C – genießen Sie die Krone des Bieres bewusst, denn Sie halten echte Frische in Ihren Händen. Wir Brauer trinken unser Bier nicht bei 3°C, weil dann all die feinen Aroma- und Geschmacksstoffe untergehen. Gutes Bier muss nicht eiskalt getrunken werden!

Sie werden sehen, dass beim Trinken mit allen Sinnen der Biergenuss erst richtig schön ist und wie wichtig nur allein der Schaum am Bier ist.

Dann Prost – zum Wohl!

# Für Fotowettbewerb gesucht: Schickt uns das schönste Autenrieder Bierfoto!

Für ihren Kalender 2016 hat sich die Schlossbrauerei Autenried etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Dieses Mal soll es ein Kalender mit witzigen, schönen und natürlich einfallsreichen Fotos rund um das Autenrieder Bier werden.

Ob aus dem Alltag, bei Veranstaltungen, im Biergarten oder aus dem Vereinsleben – schicken Sie einfach ein Foto von Ihrem "bierigen" Erlebnis per Mail an die Schlossbrauerei Autenried und werden Teil dieser limitierten Kalender-Auflage!

Der Einsender des schönsten und originellsten Autenrieder Bierfotos bekommt als Belohnung 30 Liter Autenrieder Bier gratis.

Wir freuen uns auf einen "bierig-schönen" Kalender!

**②** Einsendeschluss ist der 31. August 2015.

### **Autenrieder Seminare**

Ein wichtiges Standbein in der Zusammenarbeit der Schlossbrauerei Autenried mit ihren Kunden sind seit längerem die hilfreichen Praxisseminare. Hier bekommen die Gastronomen Hilfestellung zu den unterschiedlichsten Themen.

Zum Auftakt brachte Frank Rüschenbaum das Thema "Erfolgreiche Kalkulation und Preisgestaltung in der Gastronomie" auf den Tisch. Dazu gehören nicht nur Tipps und Tricks zur Erstellung einer erfolgreichen Speisekarte und die Lebensmittelkennzeichnung, sondern auch, wie man einen Betrieb wirtschaftlich

Ein weiterer Baustein war das Seminar "Bierkultur & Gastfreundschaft" mit Dieter Klenk. Wie bereits im letzten Jahr, konnten die Gastronomen viele Anregungen, wie Gastfreundschaft wirklich gelebt wird oder wie die Servicekraft stets aufmerksam und dabei nicht aufdringlich agiert, mit nach Hause nehmen.

Das Highlight war eine Bierverkostung, die anschaulich die verschiedenen Biertypen erklärte und die Besonderheiten aufzeigte. Anschließend gab es noch eine kleine Biercocktail-Schulung von den Damen des Hauses, Celia und Julia Feuchtmayr.

Von den Rezepten waren alle Seminarteilnehmer begeistert und erstaunt darüber, wie vielseitig Bier einsetzbar ist.

Aber nicht nur die Gastronomen sind in Autenried herzlich willkommen. Mit der neuen Reihe an Ausschankseminaren für Vereine und Veranstalter erhalten speziell die Verantwortlichen des Getränkeausschanks viele wichtige Informationen in Theorie und Praxis.

### **7** Termine

22.04. / 28. 05. / 25.06. / 30.07.2015, jeweils ab 18 Uhr

Anmeldung und Informationen unter Tel. 08223/9684-0



Der begeisterte Seminarteilnehmer Jürgen Kuhn vom wunderschönen Biergarten "Beim Lagoi" in Pfaffenhofen-Buttenwiesen.





# Neues aus dem Brauereigasthof



www.brauereigasthof-autenried.de

# Ausgezeichnete Bayerische Küche

# Regionale Produkte von nebenan

Wenn Sie als Verbraucher Wert auf regional erzeugte und verarbeitete Lebensmittel legen und ganz genau wissen möchten, woher Ihr Fleisch, Fisch, Brot und Gemüse stammt und natürlich auch Ihre Getränke, dann sind Sie in guter Gesellschaft.

Immer mehr Menschen kaufen Produkte aus der Region,

achten auf Herkunft und Qualität ihrer Nahrungsmittel und genießen heimische Spezialitäten.

Auch im Autenrieder Brauereigasthof hat man sich diesem Gedanken mit der "Ausgezeichneten Bayerischen Küche" verschrieben. Mit saisonal wechselnden Speiseangeboten aus der Region möchte

das Team des Brauereigasthofs den Gästen die Vielfalt aus Schwaben kulinarisch näher bringen. Natürlich gehören die ausgezeichneten Biere aus der Schlossbrauerei Autenried dazu.

Nachfolgend sind einige Lieferanten aufgeführt, die den Autenrieder Brauereigasthof dabei unterstützen.

# Autenrieder Brauereigasthof unter den "Top 25-Familienhotels"

Der Autenrieder Brauereigasthof mit \*\*\*\*Wohlfühlhotel wurde kürzlich mit dem "TripAdvisor Travellers' Choice Award 2015" in der Kategorie "Familienhotels Deutschland – Top 25" ausgezeichnet.

"TripAdvisor" zeichnet die besten Unternehmen der Welt aus, basierend auf Millionen von Bewertungen und Meinungen von Reisenden auf der ganzen Welt, die innerhalb eines Jahres zusammengetragen wurden. Die Awards wurden an die herausragendsten Unternehmen in den Kategorien Top Hotels, Familienhotels, Schnäppchen-Hotels, Lu-



xushotels, B&B/Pensionen, Romantikhotels, Hotels mit dem besten Service sowie kleine Hotels verliehen. Die Travellers' Choice-Gewinner bieten einen außergewöhnlich guten Service, ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und eine herausragende Qualität.













### Auszubildende Hotelfachfrau/-mann

auch mit Zusatzqualifikation Europäisches Hotelmanagement

Autenrieder Brauereigasthof • Hopfengartenweg 2 89335 Ichenhausen-Autenried • Tel. 08223/9684-40

aus der Brauerei-Gasthof-Küche

www.brauereigasthof-autenrieder.de

# <u>DIE CHEFIN EMPFIEHLT..</u>

Celia Feuchtmayrs Rezeptvorschlag

# Bunte Blattsalate

an Balsamico-Pils-Vinaigrette mit gegrillten Ziegenkäsetalern

### Zutaten für 4 Personen:

ca. 300 g gemischte Blattsalate (z.B. Kopfsalat, Lollo Bianco, Rucola, Eichblattsalat, Radicchio)

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Bund Radieschen

1 Schale Kresse

1/2 Salatgurke

1 kleine Zwiebel

480 g Ziegenkäse (Rolle)

4-5 EL Honig

Für die Vinaigrette:

150 ml weißer Balsamico-Essig

250 ml Olivenöl

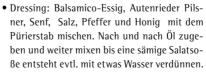
100 ml Autenrieder Pilsner etwas Wasser

1 EL mittelscharfer Senf Salz Pfeffer

2 EL Honig

### Zubereitung

• Gewaschene Blattsalate zerkleinern und trockenschleudern. Salatgurke teilweise schälen, der Länge nach halbieren und in dickere Scheiben schneiden. Zwiebel in dünne Ringe und Frühlingszwiebel in feine Röhrchen schneiden. Radieschen in feine Scheiben hobeln. Alles zusammen in eine Salatschüssel



- Das Dressing über den vorbereiteten Salat geben und vorsichtig vermengen.
- Den Ziegenkäse je nach Rollen-Durchmesser in 8 bzw. 12 gleichmäßig starke Portionen schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Honig überträufeln. Bei 200 Grad ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben bis er schön braun ist und Blasen schlägt.
- Die Blattsalate gleichmäßig auf Teller anrichten. Die Kresse darüber streuen und die gegrillten Ziegenkäsetaler oben aufsetzen.

• Dazu reichen Sie knuspriges Baguette und natürlich ein frisches Autenrieder Pilsner.



Guten Appetit und zum Wohl!



# Wichtige Termine – Preisrätsel



www.brauereigasthof-autenried.de

# Terminkalender

• 11. bis 12.04.2015

Gewerbeschau Pfaffenhofen a.d. Roth

• 13. bis 26.04.2015

Autenrieder "Bierwochen" anlässlich des "Tag des deutschen Bieres"

• Freitag, 17.04.2015

Autenrieder Trachten-Erwachen mit den "Albfetza" – Veranstalter Schlosspark GBR Autenried

• Sonntag, 19.04.2015

Brauereihoffest mit dem 2. Autenrieder Oldtimertreffen

• 09. bis 10.05.2015

Gewerbeschau in Babenhausen

• Pfingstsonntag, 24.05.2015 Blasmusik im Biergarten, 16 bis 19 Uhr mit dem Musikverein Burtenbach

• Pfingstmontag, 25.05.2015

Blasmusik im Biergarten, 16 bis 19 Uhr mit dem Musikfreunden aus Holzschwang

• Fronleichnam, 04.06.2015 Blasmusik im Biergarten, 16 bis 19 Uhr mit der Feuerwehrkapelle Pfuhl

• 18. bis 19.07.2015

Stadtfest Ichenhausen (am Samstag Brauereistand auf dem Rathausplatz)

Sonntag, 16.08.2015 Blasmusik im Biergarten, 16 bis 19 Uhr mit den "Waldstetter 8"

• Sonntag, 13.09.2015

"Tag des offenen Denkmals"

• 09. bis 12.10.2015

Krumbacher Gewerbeschau "KRU"

• Kirchweih, 18. und 19.10.2015

Entenessen im Brauereigasthof Wir bitten um Tischreservierung.

• Samstag, 07.11.2015

Hitparade der Blasmusik, 19 Uhr

• 07. bis 11.11.2015

Martinsgansessen im Brauereigasthof Um Vorbestellung wird gebeten.

### Weitere Termine

### "Braugeschichte und Bierkulinarik":

an jedem letzten Freitag im Monat um 17 Uhr. Termine 2015: 24.04. / 29.05. / 26.06. / 31.07. / 28.08. / 25.09. / 30.10. / 27.11.

Anmeldung im Brauereigasthof unter Telefon 08223/9684-40

# Wollen Sie Ihr Glück versuchen? PREISRÄTSFI.

Unsere Fragen sind nicht schwer zu beantworten. Beim Durchlesen unserer Hauszeitung finden Sie die richtigen Antworten.

### Die Fragen:

- 1. Welche Form von Hopfen wird in der Schlossbrauerei ausschließlich verwendet?
- 2. In welcher Kategorie hat der Autenrieder Brauereigasthof mit \*\*\*\*Wohlfühlhotel den TripAdvisor Travellers'Choice Award 2015 gewonnen?

### Das können Sie gewinnen:

1. Preis: Gutschein für ein Familienessen (Wert 120 Euro)

10 Preise: je 1 Familien-Getränkepaket

10 Preise: Brauereibesichtigung für zwei Personen

mit anschließender Einkehr

Einsendeschluss ist der 31. Juli 2015

Schicken Sie Ihre Lösung als Postkarte an: Schlossbrauerei Autenried Bräuhausstraße 2, 89335 Ichenhausen-Autenried oder per E-Mail unter gewinnspiel@autenrieder.de

Gehen mehr richtige Lösungen ein, als Preise vorhanden sind, entscheidet das Los. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Mitarbeiter/innen der Schlossbrauerei Autenried und deren Angehörige können nicht teilnehmen.





am Sonntag, 19. April 2015 im Brauereihof mit dem 2. Autenrieder Oldtimer-Treffen

10:30 Uhr Frühschoppen mit dem

Musikverein Rieden

10:45 Uhr Begrüßung mit Bieranstich und Proklamation des Deutschen

Reinheitsgebotes

11:00 Uhr Eröffnung des Festplatzes mit den Böllerschützen aus Breitenthal

zwischendurch spielen die Jagdhornbläser Ichenhausen

13:00 Uhr Unterhaltung mit dem Musikverein Waltenhausen

16:00 Uhr Endspurt mit dem Musikverein Kadeltshofen

19:00 Uhr Zapfenstreich

Mit vielen Attraktionen ist für Spaß und Unterhaltung gesorgt: Kinderschminken, Glücksrad und natürlich der begehrte Luftballonwettbewerb

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches Speisenangebot mit Spezialitäten aus unserer Region.

www.autenrieder.de





### Kontaktdaten

Schlossprauerel Autenried GmbH

Bräutnausstraße 2 • 89335 Ichenhausen Autennied • Telefon; +49 (0) 8223/9584-0 • Telefax; +49 (0) 8223/9584-20 E-Mail: info@autenrieder.de • Internet: www.autenrieder.de

Autenrieder Brauereigasthof mit \*\*\*\* Wehlfühlhotel

Hoplengartemiveg 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • Telefon: +49 (0) 8223/9684-40 • Telefax: +49 (0) 8223/9684-80 E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de . Intenet: www.brauereigasthof-autenried.de